

パーシャルシール包装による 青ネギの鮮度保持技術



写真1 青ネギの出荷方法



写真2 新出荷法による鮮度保持効果

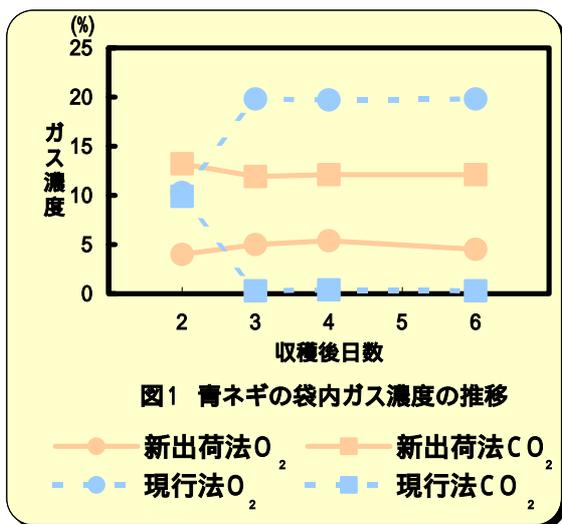


図1 青ネギの袋内ガス濃度の推移

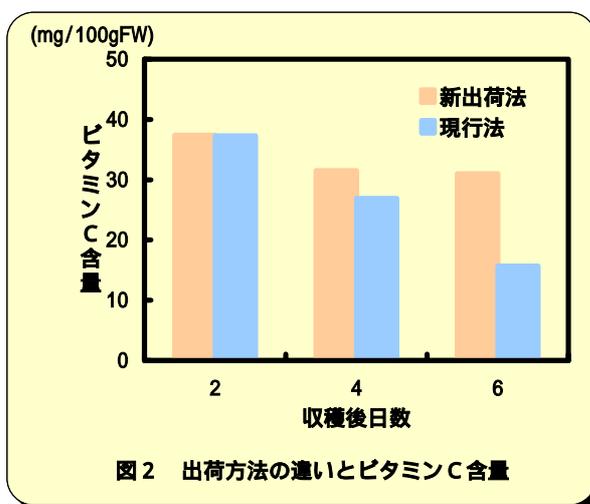


図2 出荷方法の違いとビタミンC含量

パーシャルシール包装（平成13年特許取得）は、低コストで鮮度保持効果が高いことから、既にニラでは90%の出荷に利用されています。そこで、本包装法の青ネギへの応用を試みました。

青ネギの呼吸量はニラよりも大きいことから、シール部幅2mmのタテ目で溶着幅0.4mm、非溶着幅0.6mmとするパーシャルシール包装で、袋内のガス濃度が適正になること

を明らかにしました（図1）。

本包装法と段ボール箱を組み合わせた新出荷法では、現行法に比べて高い鮮度保持効果が認められましたが（写真1、2、図2）、この包装法では、シール強度が弱いことが問題となりました。

今後は、さらに実用的な青ネギの包装法の確立を目指します。

（品質管理科 鈴木 芳孝 088-863-4916）